



LA NOSTRA TRADIZIONE NELLE TUE MANI

PIATTI PRONTI SURGELATI

26^A EDIZIONE



Primi
JORO
750W
4 1/2 min.
PRODUCT OF ITALY
8 006967 010603

INUTRIZIONE MEDIA PER 100 g / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 g

Energy / Valore energetico	782 kJ - 187 kcal
Proteins / Proteine	8,2 g
Total lipids / Grassi totali	17,9 g
Carbohydrates / Carboidrati	14,3 g
Fibres / Fibre	2,4 g
Sodium / Sodio	10,4 g
Salt / Sale	0,84 g

Prodotto surgelato (da conservare a -18°C).

Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.

Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche.



MANGIAR BENE È LA MIGLIOR FILOSOFIA, ANCHE PER GLI AFFARI!

QUESTO LOCALE NON È UN RISTORANTE! MA CON FIORDIPRIMI® SÌ.

I panini e i piatti freddi non bastano più. Accogli i tuoi clienti con un piatto caldo della tradizione: puoi servirlo direttamente dentro la vaschetta Fiordiprimi®: un elegante piatto satinato.



COME FAI SE LA CUCINA NON CE L'HAI? FAI ANCHE SENZA.

Con Fiordiprimi® basta un microonde e tutta la tradizione della cucina italiana è pronta in pochi minuti... anche senza forno, fornelli e tegami.



SUL MENÙ BASTA UNA COSA. LA QUALITÀ DI FIORDIPRIMI®.

Rispetta sempre i tempi di rinvenimento indicati sulla confezione e assicurati che il fondo sia ben caldo quando la togli dal microonde. Poi scuotila delicatamente per presentare al meglio ogni piatto.



TUTTO GIRA MEGLIO, CON I PIATTI PRONTI.

Il confezionamento di soli 4 piatti per cartone ti aiuta a gestire più referenze, così la tua offerta diventa più ampia. In più, guadagni e risparmi allo stesso tempo perché non si butta niente e tutto si conserva al meglio e in sicurezza.



BUON LAVORO E BUON APPETITO!

I NOSTRI PRIMI LE PASTE LUNGHE

Raccontiamo la tradizione italiana attraverso specialità di semola di grano duro o all'uovo e di tante forme, insieme ai sughi più saporiti. Scegli la ricetta giusta per il tuo locale e butta la pasta... nel forno a microonde però!
Senza sporcare né aspettare.

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.



TAGLIERINI AI FUNGHI PORCINI

350 g  forno a microonde
5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 46%: semola di grano duro, uova, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 54%: funghi misti in proporzione variabile (champignon, shiitake, sfiandrina), funghi porcini, olio di semi di girasole, panna, Grana Padano DOP, cipolla, prezzemolo, farina di frumento, sale, aglio, fecola di patate, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z363



SPAGHETTI CACIO E PEPE

350 g  forno a microonde
5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 51%: semola di grano duro, acqua.
Ingredienti della salsa 49%: acqua, Pecorino Romano DOP 28%, latte intero, panna, burro, farina di frumento, pepe, sale.

COD. Z354



SPAGHETTI CLASSICI AL POMODORO

350 g  forno a microonde
5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 51%: semola di grano duro, acqua.
Ingredienti della salsa 49%: polpa di pomodoro 67%, passata di pomodoro 20%, doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, sedano, carota, cipolla, olio di semi di girasole, sale, basilico, zucchero.

COD. Z346



SPAGHETTI ALLE VONGOLE

350 g  forno a microonde
5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 54%: semola di grano duro, acqua.
Ingredienti della salsa 46%: vongole 22%, brodo di pesce, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.

COD. Z357



SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

350 g  forno a microonde
5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 51%: semola di grano duro, acqua.
Ingredienti della salsa 49%: polpa di pomodoro, passata di pomodoro, calamari 24%, brodo di pesce, limanda 8%, gambero rosa 6%, vongole 4%, olio di semi di girasole, vino, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino, zucchero.

COD. Z358





TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

350 g  forno a microonde
5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, uova, acqua, sale.

Ingredienti del ragù 57%: polpa di pomodoro, passata di pomodoro, carne di bovino e suino brasata con ortaggi (carota, sedano, cipolla), vino rosso, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z364



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

300 g  forno a microonde
4 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, acqua.

Ingredienti della salsa 57%: latte intero, pancetta affumicata, panna, tuorlo d'uovo, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, farina di frumento, sale, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z352



PER I PIÙ GOLOSI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

380 g  forno a microonde
5-6 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 47%: semola di grano duro, acqua.

Ingredienti della salsa 53%: latte intero, pancetta affumicata, panna, tuorlo d'uovo, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, farina di frumento, sale, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z600



MAXI
FORMATO



**TI
NARA**

PRODUCT OF ITALY

MICRO 750 W 9-6 min

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

ENERGIA / Energy 410 kcal / 1717 kJ

Grassi / Fat 21.5g

di cui acidi grassi saturi / of which saturated fats 11.5g

Carboidrati / Carbohydrate 38.5g

Fibre / Fibre 2.5g

Proteine / Proteins 6.5g

Salto / Salt 0.5g



I NOSTRI PRIMI LE PASTE CORTE

Tutta la bontà e la versatilità della pasta corta, gioiello della gastronomia nostrana, è disponibile nelle ricette più ricche e amate della tradizione. Dai garganelli ai rigatoni, passando per le mezze penne, gli strigoli, gli gnocchi e gli strozzapreti, è possibile offrire, in pochi minuti, autentiche delizie.

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.



GRAMIGNA PANNA E SALSICCIA

350 g  forno a microonde

5 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

(CONSERVAZIONE 12 MESI)

Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, uova, acqua, sale.

Ingredienti della salsa 57%: latte intero, salsiccia 27%, panna 16%, burro, farina di frumento, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z359



GARGANELLI AL SALMONE

350 g  forno a microonde

5 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 47%: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua, sale.

Ingredienti della salsa 53%: salmone affumicato 18%, latte intero, panna, farina di grano tenero, burro, pomodoro disidratato, cipolla, prezzemolo, sale, pepe.

COD. Z370



STRIGOLI AL PESTO GENOVESE

300 g  forno a microonde

3 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 55%: farina di grano tenero, acqua, sale.

Ingredienti del pesto 45%: basilico 17%, Pecorino Romano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pinoli, noci, anacardi, Grana Padano DOP, aglio, sale.

COD. Z300



SVITATI AI 4 FORMAGGI

300 g  forno a microonde

4 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 40%: semola di grano duro, acqua.

Ingredienti della salsa 60%: latte intero, formaggi 28% (Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Taleggio DOP, Edamer), acqua, margarina vegetale, farina di frumento, sale.

COD. Z338





MEZZE PENNE AL POMODORO

350 g  forno a microonde
5 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 50%: semola di grano duro, acqua.
Ingredienti della salsa 50%: passata di pomodoro 62%, polpa di pomodoro 24%, pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, sale, zucchero.

COD. Z367



GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE

300 g  forno a microonde
4 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 38%: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 62%: zucchine 27%, gambero rosa 22%, gamberi argentini 15%, brodo di pesce, polpa di pomodoro, crema vegetale, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, aglio, sale, spezie.

COD. Z329



GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA

350 g  forno a microonde
4 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti degli gnocchetti di patata 53%: purea di patate, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, latte, sale, farina di riso.
Ingredienti della salsa 47%: polpa di pomodoro, passata di pomodoro, mozzarella 12,5%, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, cipolla, aglio, sale, basilico, zucchero, peperoncino.

COD. Z360



PENNE ALL'ARRABBIATA

350 g  forno a microonde
5 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 50%: semola di grano duro, acqua.
*Ingredienti della salsa 50%: polpa di pomodoro 70%,
passata di pomodoro 20%, doppio concentrato di pomodoro,
olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio,
prezzemolo, zucchero, spezie, peperoncino.*

COD. Z366



STROZZAPRETI SPECK E FUNGHI

300 g  forno a microonde
4 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, uova, acqua.
*Ingredienti della salsa 57%: polpa di pomodoro, passata di
pomodoro, funghi misti 10,5% (champignon, shiitake, sfiandrina,
famigliola gialla, porcini), speck 8%, crema vegetale, doppio
concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, cipolla, olio di
semi di girasole, prezzemolo, sale, zucchero, pepe, Grana Padano
DOP grattugiato a guarnizione del piatto.*

COD. Z323



MEZZI PACCHERI AL RAGÙ DI SEPPIA

350 g  forno a microonde
5 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, acqua.
*Ingredienti della salsa 57%: seppia 23%, passata di pomodoro,
polpa di pomodoro, brodo, totano gigante del Pacifico, olio di semi
di girasole, vino, olio extra vergine di oliva, scalogno, amido di
frumento, sale, aglio, zucchero, prezzemolo, pepe, peperoncino.*

 **NUOVA
RICETTA**

COD. Z372





RIGATONI CON POMODORI DATTERINI, OLIVE LECCINO E CAPPERI

350 g  forno a microonde
5 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, acqua.
Ingredienti della salsa 57%: passata di pomodoro datterino, polpa di pomodoro datterino, acqua, olive leccino, capperi, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, sale, zucchero, pepe.



NUOVA
RICETTA

COD. Z373



RIGATONI ALL'AMATRICIANA

350 g  forno a microonde
5 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 40%: semola di grano duro, acqua.
Ingredienti della salsa 60%: polpa di pomodoro, passata di pomodoro, pancetta affumicata, acqua, Pecorino Romano DOP, doppio concentrato di pomodoro, sale, cipollà, olio extra vergine di oliva, zucchero, pepe.



RETYLING
RICETTA

COD. Z374



I NOSTRI PRIMI LE PASTE RIPIENE

In pochi minuti, una sfoglia dorata e sottile è pronta a sprigionare i sapori goderecci degli ingredienti più genuini. Scegli tra tutte le specialità dal morbido ripieno: ravioli, tortelli, tortellini e fiocchetti.

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.

TORTELLINI BOLOGNESI CON PANNA E PROSCIUTTO

300 g  forno a microonde
4 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 53%: pasta all'uovo 68% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 32% (mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino brasata, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, rosmarino, aglio, spezie, sale).

Ingredienti della salsa 47%: panna 36%, prosciutto cotto 12,5%, latte intero, farina di frumento, burro, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z301



FIOCCHETTI SPECK E ZUCCHINE

300 g  forno a microonde
4 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 47%: pasta all'uovo 60% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 40% (Gorgonzola DOP, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale).

Ingredienti della salsa 53%: latte intero, zucchine 28%, crema vegetale, speck 6,5%, Taleggio DOP, farina di grano tenero, margarina vegetale, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, olio extravergine di oliva. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z332





TORTELLI MEZZALUNA BURRO E SALVIA

300 g  forno a microonde

4 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 66%: pasta all'uovo 57% (semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua), ripieno 43% (ricotta, mascarpone, pangrattato, spinaci, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale).

Ingredienti della salsa 34%: burro concentrato 22%, amido, fibra vegetale, sale, salvia 1,5%. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z341



RAVIOLI CON POMODORO DATTERINO E BASILICO

350 g  forno a microonde

5 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 50%: pasta all'uovo 54% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 46% (ricotta, bieta, Grana Padano DOP, pangrattato, sale).

Ingredienti della salsa 50%: polpa di pomodoro datterino 64%, passata di pomodoro datterino 30%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, basilico, sale, pepe, zucchero.

COD. Z365



POMODORI
DATTERINI
100%
ITALIANI



TORTELLINI AL RAGÙ BOLOGNESE

350 g  forno a microonde

5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 50%: pasta all'uovo (semola di grano duro, acqua, uova), ripieno 20% (mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino brasata, pangrattato, sale, spezie).

Ingredienti del ragù 50%: polpa di pomodoro, carne di bovino e suino brasata con ortaggi (carota, sedano, cipolla), vino rosso, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z369



I NOSTRI PRIMI LE PASTE DA FORNO

Con loro è sempre domenica! Il classico pranzo di famiglia puoi organizzarlo ogni giorno nel tuo locale senza perdere tempo e senza sprechi, con le monoporzioni. Lasagne e cannelloni regalano al palato il piacere della tradizione più buona.

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.

LASAGNE CASERECCHE CON CARNE DI BOVINO E SUINO

330 g (CONSERVAZIONE 14 MESI)

 forno a microonde: 6 min (750 W)
a piatto chiuso e surgelato.

 forno tradizionale: 25 min (200°C)
a piatto aperto e surgelato.

Ingredienti della pasta 24%: semola di grano duro, uova, acqua. Ingredienti della besciamella 31%: latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata. Ingredienti del ragù 45%: polpa di pomodoro, carne di bovino e suino 46%, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z238



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

330 g

 forno a microonde: 6 min (750 W)
a piatto chiuso e surgelato.

 forno tradizionale: 25 min (200°C)
a piatto aperto e surgelato.

Ingredienti della pasta 24%: semola di grano duro, uova, acqua. Ingredienti della besciamella 44%: latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata. Ingredienti del ragù 32%: carne di bovino brasata con ortaggi e piante aromatiche, polpa di pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, vino rosso, sale, rosmarino. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z219





LASAGNE ALLE VERDURE

330 g

 forno a microonde: 6 min (750 W)
a piatto chiuso e surgelato.

 forno tradizionale: 25 min (200°C)
a piatto aperto e surgelato.

Ingredienti della pasta 24%: semola di grano duro, acqua, uova.
Ingredienti della salsa 76%: verdure 45% (zucchine, carote, sedano, asparagi, cipolla, melanzane, piselli), latte, Edamer, funghi misti 4% (champignon, sfiandrine, porcini, shiitake), Grana Padano DOP, farina di frumento, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, margarina vegetale, fecola, basilico, sale. Grana Padano DOP grattugiano a guarnizione del piatto.

COD. Z236



CANNELLONI CON BESCIAMELLA

300 g  forno a microonde

4 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 55%: pasta all'uovo 36% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 64% (ricotta, spinaci in foglia, pangrattato, Grana Padano DOP, sale). **Ingredienti della salsa 45%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z307



I NOSTRI PRIMI LE ZUPPE

Non importa in quale stagione: una zuppa scalda sempre il cuore. Le nostre sono ricche e profumate, fatte secondo tradizione, come sempre. E se vuoi sono anche bellissime da servire in una fondina rustica, personalizzandole con un po' di prezzemolo fresco, pepe o rosmarino.

Conservazione 24 mesi.
Piatti monoporzione.

ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI E CEREALI

350 g  forno a microonde
5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: legumi e cereali 50%, brodo vegetale, cipolla, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, rosmarino, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z335



I NOSTRI PRIMI I RISOTTI

Tanti risotti surgelati creati apposta per il canale bar, pronti in pochi minuti senza scuocere e mantecati a puntino, per un gusto ricco sempre al dente.

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.



RISOTTO ALLA MARINARA

300 g  forno a microonde
4 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: riso parboiled 30%, molluschi e crostacei in proporzione variabile 27% (calamari, vongole, gambero rosa, gamberi argentini), polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, farina di frumento, aglio, sale, prezzemolo, peperoncino, pepe.

COD. Z314



RISOTTO ALLO ZAFFERANO

300 g  forno a microonde
4 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: riso parboiled 33%, zafferano, Parmigiano Reggiano DOP, brodo, farina di frumento, burro, scalogno, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale.

COD. Z353



RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

300 g  forno a microonde
4 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: riso parboiled 30%, brodo di funghi, funghi misti in proporzione variabile (champignon, shiitake, sfiandrina), latte intero, crema a base di grassi vegetali, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, scalogno, funghi porcini, prezzemolo, farina di grano tenero, burro, sale.

COD. Z313



RISOTTO CON PUNTE DI ASPARAGI

300 g  forno a microonde
4 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: riso parboiled 30%, asparagi 11%, brodo, latte intero, Parmigiano Reggiano DOP, farina di frumento, margarina, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, crema a base di grassi vegetali, cipolla, sale.

COD. Z336



RISOTTO ALLA PARMIGIANA

300 g  forno a microonde
4 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: riso parboiled 31%, Parmigiano Reggiano DOP 7%, brodo, latte, crema a base di grassi vegetali, farina di frumento, margarina vegetale, cipolla, burro, sale.

COD. Z337



I NOSTRI SECONDI

Carne, pesce, piatti unici e alternative vegetariane: noi non ci fermiamo ai primi piatti, e tu? C'è l'imbarazzo della scelta. Prenditi un secondo... per pensare a cosa piacerebbe ai tuoi clienti e a qual è la scelta perfetta per il tuo locale: qualità e bontà sono garantite!

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.



COTOLETTA DI POLLO CON PATATE A SPICCHIO

300 g  forno a microonde
4 1/2 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della cotoletta 50%: petto di pollo 50%, pangrattato, acqua, olio di semi di girasole, farina di mais, sale, aromi naturali, estratto di rosmarino. *Ingredienti del contorno 50%:* patate prefritte (patate, olio di colza, olio di semi di girasole, sale, rosmarino, spezie).

COD. X110



POLPETTE AL SUGO DI POMODORO E PISELLI

300 g  forno a microonde
6 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: polpette 40% (carne di bovino, carne di suino, acqua, pangrattato, farina di soia, olio di semi di girasole, Grana Padano DOP, sale, aglio), polpa di pomodoro, passata di pomodoro, piselli, olio extra vergine di oliva, scalogno, sale, zucchero, pepe.

COD. X114



FILETTO DI POLLO CON FUNGHI E PATATE

300 g  forno a microonde
5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti del filetto di pollo 27%: filetto di pollo, sale.
Ingredienti del contorno 73%: gratin di patate, funghi trifolati (champignon), olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aglio.

COD. X102



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

300 g  forno a microonde
8 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: passata di pomodoro, melanzane grigliate, mozzarella, formaggio, doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, basilico, sale, aglio, zucchero. Formaggio grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. X104





TAGLIATA DI POLLO CON ORZO E VERDURE

300 g  forno a microonde
5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: orzo perlato, tagliata di pollo, zucchine grigliate, melanzane prefritte, carote, peperoni rossi e gialli grigliati, piselli, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale.



NUOVA
RICETTA

COD. X116



PIATTO UNICO

ORZO CON GAMBERI E VERDURE

300 g  forno a microonde
5 min. > 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: orzo perlato, gamberi argentini, ceci, fagiolini, pomodoro, olive leccino, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale.



NUOVA
RICETTA

COD. X117



**E SE I PIATTI PRONTI
FIORDIPRIMI® FOSSERO
LA SVOLTA DEI TUOI
HAPPY HOUR?**



LE SPECIALITÀ IN FORMATO CATERING

LE NOSTRE BONTÀ NON SONO SOLO MONOPORZIONE.
Ecco perché trovi lasagne, cannelloni e melanzane alla parmigiana anche in comoda teglia multiporzione, colorata e riutilizzabile, in alluminio ad alta resistenza. Cinque strati di farcitura per le lasagne e tre strati di melanzane non fritte ma ugualmente saporite per la parmigiana. A te la scelta.

Teglia multiporzione.



**•10
PORZIONI**



**TEGLIA
GRANDE**



**COTTURA
IN FORNO**



LASAGNE ALLE VERDURE

2,5 Kg (CONSERVAZIONE 18 MESI)



forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)



forno ventilato: 45 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. Ingredienti della salsa 80%: verdure 50% (zucchine, carote, sedano, melanzane, asparagi, patate, pomodoro, cipolla), latte intero, Edamer, funghi (champignon, sfiandrine, porcini, shiitake, funghioli gialli), Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, farina di frumento, fecola di patate, burro, basilico, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. V107



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

2,5 Kg (CONSERVAZIONE 18 MESI)



forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)



forno ventilato: 45 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. Ingredienti della besciamella 44%: latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata. Ingredienti del ragù 36%: polpa di pomodoro, carne di bovino brasata con ortaggi (sedano, carote, cipolla) e piante aromatiche, doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. V100





LASAGNE CASERECCE CON CARNE DI BOVINO E SUINO 2,5 Kg (CONSERVAZIONE 14 MESI)



forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)



forno ventilato: 45 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 17%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. **Ingredienti della besciamella 36%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata. **Ingredienti del ragù di carne 46%:** polpa di pomodoro, carne di bovino, carne di suino, ortaggi in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, vino, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. V108



LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE 2,5 Kg (CONSERVAZIONE 24 MESI)



forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)



forno ventilato: 45 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua, sale. **Ingredienti della besciamella 44%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata. **Ingredienti del ragù 36%:** polpa di pomodoro, carne di bovino brasata con ortaggi (sedano, carote, cipolla) e piante aromatiche, doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. V101



LASAGNE AI FUNGHI 2,5 Kg (CONSERVAZIONE 18 MESI)



forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)



forno ventilato: 45 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, acqua. **Ingredienti della salsa 80%:** latte intero, funghi (porcini, champignon, sfiandrine, famigliola gialla), scalogno, farina di grano tenero, fecola di patate, olio di semi di girasole, margarina vegetale, prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. V103





MELANZANE ALLA PARMIGIANA

2 Kg (CONSERVAZIONE 18 MESI)



forno tradizionale: 1 h (160°C)



forno ventilato: 50 min. (160°C)

Ingredienti: passata di pomodoro, melanzane grigliate, polpa di pomodoro, mozzarella, formaggio, doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, basilico, sale, aglio, zucchero.



6
PORZIONI

COD. V111





CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAMELLA

2 Kg (CONSERVAZIONE 18 MESI)

 forno tradizionale: 1 h (180°C)

 forno ventilato: 35 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 45%: pasta all'uovo 37% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 63% (ricotta, spinaci in foglia, Grana Padano DOP, pangrattato, sale). **Ingredienti della besciamella 51%:** latte intero, farina di grano tenero, margarina vegetale, burro, sale, noce moscata. **Ingredienti della salsa al pomodoro 4%:** polpa di pomodoro, cipolla, olio di semi di girasole, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.



6-9
PORZIONI



18 CANNELLONI
PER TEGLIA

COD. V106



CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCIAMELLA

2 Kg (CONSERVAZIONE 18 MESI)

 forno tradizionale: 1 h (180°C)

 forno ventilato: 35 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 45%: pasta all'uovo 37% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 63% (carne di bovino, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), brodo, polpa di pomodoro, pangrattato, spinaci; bieta, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio). **Ingredienti della besciamella 51%:** latte intero, farina di grano tenero, margarina vegetale, burro, sale, noce moscata. **Ingredienti della salsa al pomodoro 4%:** polpa di pomodoro, cipolla, olio di semi di girasole, sale, zucchero. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.



6-9
PORZIONI



18 CANNELLONI
PER TEGLIA

COD. V110



LA NOSTRA TRADIZIONE NELLE TUE MANI

Mettiamo in Fiordiprimi® tutta la nostra esperienza e materie prime di altissima qualità per realizzare le più buone ricette italiane.

NON TI RESTA CHE PREPARARLI AL MEGLIO.

ECCO COSA FARE:



METTI NEL MICROONDE UNA PORZIONE DI FIORDIPRIMI® ANCORA SURGELATA.



RISPETTA I TEMPI RIPORTATI SULLA CONFEZIONE.



VERIFICA CHE IL FONDO DELLA CONFEZIONE SIA CALDO E, PRIMA DI APRIRLA, SCUOTILA DELICATAMENTE PER AMALGAMARE GLI INGREDIENTI.



PER COMODITÀ PUOI SERVIRLO DIRETTAMENTE NEL SUO PACK: UN PIATTO BIANCO SATINATO.

PER PIATTI PERFETTI:

NON FORARE LA CONFEZIONE.

NON TOGLIERE LA PELLICOLA PROTETTIVA: È STUDIATA PER OTTIMIZZARE LA COTTURA.



BUONO A SAPERSI

Il confezionamento di Fiordiprimi® è di soli 4 piatti per cartone.

L'IDEA

Diversifica il tuo assortimento provando diverse specialità Fiordiprimi® e ampliando la tua offerta: così i tuoi clienti avranno un menù più ricco di piatti tra cui scegliere.

L'IDEA

Per ridurre i tempi di servizio nelle fasce orarie di maggiore afflusso:

- Scongela preventivamente il prodotto in frigorifero.
Una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore.

oppure

- Riscalda 2 piatti per volta nello stesso forno a microonde.
Nota bene: i tempi di cottura raddoppiano.

Tutti i piatti Fiordiprimi® sono pronti per essere mangiati non appena usciti dal forno a microonde, ma vale la pena spendere qualche minuto per personalizzare ogni ricetta al meglio.

L'IDEA

Se disponi di piatti o di ciotole in linea con lo stile del tuo locale utilizzali per servire la specialità che hai preparato. Poi aggiungi qualche ingrediente fresco, a seconda della ricetta.

Personalizza e rendi unico ogni piatto.

**Scopri tutti i nostri consigli
e le video ricette su surgital.it**





LA TRADIZIONE DELL'ACCOGLIENZA

Surgital è nata e cresciuta sulla conoscenza della tradizione e sull'amore per la nostra terra, l'Emilia-Romagna, dalla grandissima cultura gastronomica. L'accoglienza fa parte di noi, e anche l'imprenditorialità, così come la qualità in cucina: ecco perché ci siamo dedicati con passione al mondo dell'Ho.Re.Ca.

MATERIE PRIME

Dalle farine alle uova, fino agli ingredienti per i ripieni, selezioniamo le materie prime con cura, ben sapendo che da queste dipende in primo grado la qualità del prodotto finale.

QUALITÀ ARTIGIANALE

La nostra elevata capacità produttiva continua a crescere, garantendo però un prodotto finale di bontà costante, con le stesse proprietà organolettiche di un prodotto artigianale.

INNOVAZIONE

Preparazione e surgelazione in tempi brevissimi ci permettono di conservare ogni piatto al meglio, conservandone appieno gusto e caratteristiche organolettiche in modo sicuro, senza conservanti.

**Siamo un'azienda di qualità, nei prodotti e nei processi.
Scopri di più riguardo alle nostre certificazioni su surgital.it**

SIAMO PASTAI, SIAMO IMPRENDITORI, SIAMO UNA FAMIGLIA.

**ABBIAMO RADICI PROFONDE, AMIAMO IL NOSTRO PAESE
E SIAMO ARRIVATI LONTANO SOPRATTUTTO GRAZIE ALLE PERSONE.**

Lavoriamo e produciamo in modo sostenibile, in armonia con l'ambiente. In accordo con le prescrizioni del protocollo di Kyoto generiamo tutta l'energia di cui abbiamo bisogno, riducendo le emissioni di CO₂, attraverso tre innovativi impianti per la produzione di energia pulita, un **sistema fotovoltaico** da 1.000 kW/h, una **centrale di quadrigerazione** alimentata a metano con una potenza elettrica di 6.000 kW/h e una **centrale a tre turbine oil-free** da 600 kW/h, frutto di un brevetto di derivazione spaziale.

Oltre a questo, utilizziamo un **sistema di depurazione** delle acque di scarto.

I NOSTRI NUMERI

MAGAZZINO DI STOCCAGGIO

6.000 m² di superficie totale
70.000 m³ di capacità di stoccaggio
14.000 posti pallet

PRODUZIONE GIORNALIERA

175 tonnellate di pasta fresca
90.000 piatti pronti
30 tonnellate di sughi in pepite

STABILIMENTO

35.000 m² di superficie
produttiva
34 linee produttive



Dedichiamo **continua attenzione alla formazione, al coinvolgimento di tutti gli stakeholders** e alla **promozione di iniziative benefiche** a carattere locale, nazionale e internazionale.

Scopri di più sulla nostra azienda.
Visita surgital.it



FIORDIPRIMI® È UN MARCHIO



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA
surgital@surgital.it - surgital.it



Il numero verde è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 19:00